

Susamlı Fırın Biber Dizmesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~92 kcal

Açılış 2/10

Tatlı biberler zeytinyağı, sarımsak ve kekikle harmanlanıp fırında kızdırılıyor; üzerine serpilene susam hafif bir kuruyemiş notası ekleniyor. Mezelik ya da kahvaltıda sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilir.

Malzemeler

- 6 adet K1rm biber
- 2 yemek kaşığı Susam
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kuru kekik
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Pul biber (opsiyonel)

Yapılışı

1. Biberleri yıkayın, sapları kısaltarak uzunlamasına yaraya bölüp çekirdeklerini çıkarın.
2. Geniş kâsede zeytinyağı kızdırılmış sarımsak, kekik, tuz ve opsiyonel pul biberi karıştırın. Biberleri bu sosla bulayın.
3. Biberleri fırın tepsinin altına kesik yüzleri yukarı bakacak şekilde tek sıra dizin.
4. 200°C ön ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin; çekirdeklerine susam serpin, 5 dakika daha pişirin (kenarlar hafif kararsın).
5. Fırından çıkarıp 5 dakika dinlendirip oda sıcaklığında veya 11°C servis edin.

PÜF NOKTASI

Etili, kalın çepçeli kapyalı biberler en iyisi; sulu sivri biberler tepside civrilir. Susam son 5 dakikada eklerseniz yanmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında ekmek ve bir kase süzme yoğurt.

Alerjenler

Susam